

Kontrolrapport



Virksomhed **Ca. Lune Hjørne**

Adresse **Bådsmandsstræde 43**

Postnr./By **1407 København K**

CVR-nr. **31521440**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2016	
Dato	18-03-2015	
Dato	20-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emfang, køleindretninger, udsalgsdisk samt inventar. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af vaskearm og kanter i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbare overflader, skadedyrssikring.

Kontrolleret: Termometer. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke et termometer på tilsynstidspunktet, det er lånt ud. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at have et termometer til kontrol af temperaturer. Virksomheden oplyser endvidere at de er ved at få nyt fluenet på rammerne til 2 vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra januar til 4. maj samt set frekvensfastsættelse af dokumentationens gennemførelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Ca. Lune Hjørne**

Adresse **Bådsmadsstræde 43**

Postnr./By **1407 København K**

CVR-nr. **31521440**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Konkret vejledt om at have synlig information om at personalet kan oplyse om allergene ingredienser. Udleveret eksempel på mærkning.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-05-2018

Dato